タイガー炊飯ジャー <炊きたて>

JCC

保証書つき

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

もくじ

点検、修理などを依頼されるときなどのために記入しておくと便利です。

ご購入年月日	年　月　日
ご購入店名	TEL　(　)

日本国内100V専用（交流100V以外の電源では使用できません。）

安全上のご注意

※ご使用前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」(3、4ページ)をよくお読みの上、正しくお使いください。
※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠**警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠**注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠警告

●改造はしないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはもよりの支店、営業所にご相談ください。

●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

●差し込みプラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふき取ってください。そうしない場合、火災の原因になります。

●水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

●すき間にピンや針金などの金属物等、異物をいれないでください。感電や異常動作してけがをすることがあります。

●お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

●炊飯中は、絶対にふたを開けないでください。
やけどをする恐れがあります。

⚠警告

●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

●交流100V以外では、使用しないでください。火災・感電の原因になります。

●蒸気孔に手をふれないでください。やけどをすることがあります。
特に乳幼児には、さわらせないようご注意ください。

⚠注意

●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
感電や漏電の原因になります。

●専用内なべ以外は、使用しないでください。過熱、異常動作の原因になります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。
火災の原因となります。

●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

●電源コードを巻き取るときは、差し込みプラグをもって行なってください。そうしない場合、電源コードがあたってけがをすることがあります。

●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。

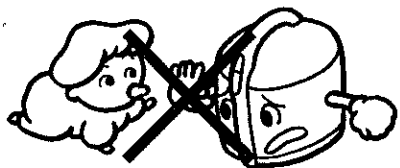
ご注意とお願い (ご使用前に必ずお読みください。)

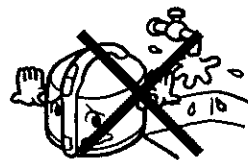
火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ず守ってください。

⚠警告

お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないで

●やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠注意

水のかかるところや火気の近くでは使用しないで

●感電や漏電の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないで

●火災の原因となります。

取り扱いはていねいに

●落としたり、強い衝撃を加えたりすると、故障の原因になります。

●持ち運び中にフックボタンにふれないでください。外ぶたが開くことがあります。

⚠警告

定格15A以上のコンセントを単独で使用する

●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしないで

●また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

交流100V以外では使用しないで

●火災・感電の原因になります。

タコ足配線はしないで

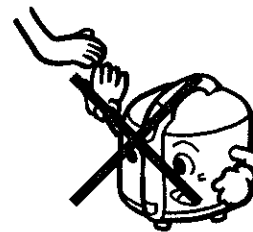
●火災の恐れがあります。

こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除いて

●故障の原因になります。

⚠警告

炊飯中は、絶対にふたを開けないで

●やけどをする恐れがあります。

⚠警告

蒸気孔に手をふれないで

●やけどをすることがあります。特に乳幼児には、さわらせないようにご注意ください。

ふたを開けるときは蒸気に注意して

●やけどの恐れがあります。

フキンなどをかけないで

●本体やふたの変形・変色の原因になります。

使用後

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしないで

●ショート・感電の恐れがあります。

丸洗いはしないで

●本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。(11ページ参照)

内なべのフッ素加工面を傷めないために…

●しゃもじは、付属のものか木製のものを使用してください。

●塩分・酢などによって腐食しやすいため、精白米以外の保温はできるだけさけてください。

●内なべのフッ素加工面は、食品衛生上安全です。

●ご使用中、色むらができることがありますが、ごはんや人体には影響ありません。

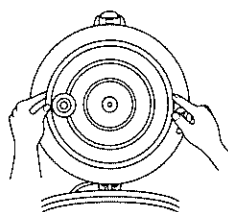
●内なべが変形したり腐食した場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。

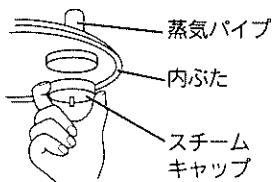
次のような条件が重なった場合には、ふきこぼれがおきやすくなりますので注意してください。

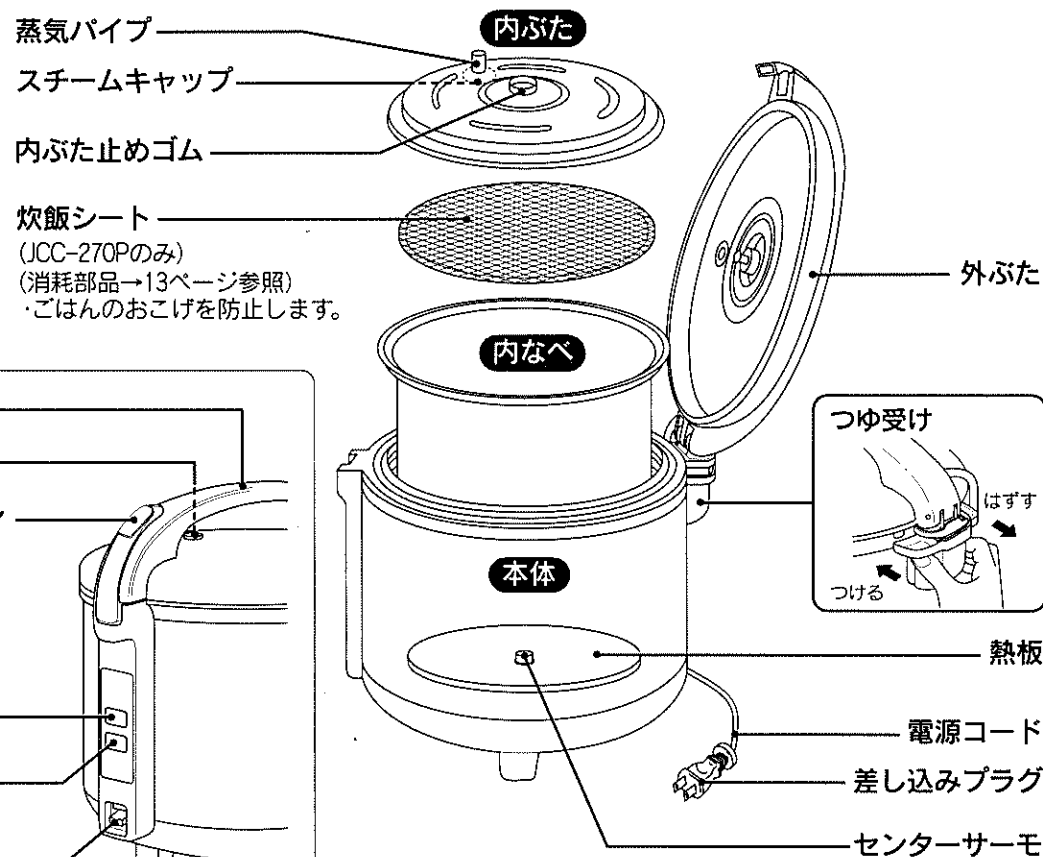
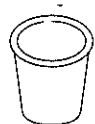
1. 水の量が米の量に合わせた正しい水量より多いとき
2. 米の量をまちがえたとき → 付属の専用計量カップで正しくはかる
3. 洗米が不充分なとき → 洗米を充分に行ってヌカ分をなくす
4. 水分を多く含んだお米(新米、軟質米等)を炊くとき →内なべの目盛(標準水量)より少なめにする

※少量のごはんをやわらかく炊く場合にはふきこぼれを防ぐために40℃位のぬるま湯で洗米して、40℃位のぬるま湯で炊飯するようにしてください。

各部のなまえとはたらき

内ぶたのはずし方、つけ方

●内ぶたは、必ずスチームキャップ側とその反対側を図のようにもち、手前にまっすぐ引いてください。
●また、セットする時は、内ぶたの蒸気パイプを外ぶたの蒸気孔にあわせて、きっちり差し込んでください。

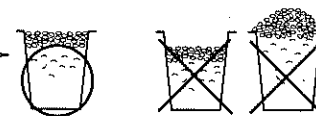
スチームキャップのはずし方、つけ方

●スチームキャップはネジ式ですので取りはずしできます。ご使用ごとに取りはずし、熱湯でよくゆすぎ、なくさないために、すぐに取りつけてください。また蒸気パイプは、内ぶたを洗うとき、きれいに洗ってください。

付属品

コードリールの使い方

●差し込みプラグをもって、引き出します。 色テープ以上は引き出さないでください。
●電源コードを少し手前に引いてからゆるめると自動的に巻き込まれます。電源コードがねじれていると巻き込まれませんので、ねじれをなおしてください。

ごはんの炊きかた

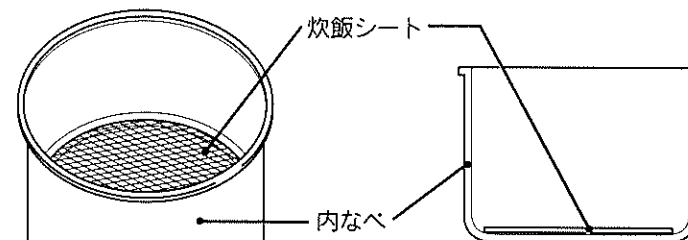
1 お米をはかる

付属の計量カップすりきり
1カップで約0.18L（約1合）

●お米を正しくはからないと、ふきこぼれたりしてうまく炊飯できないことがあります。

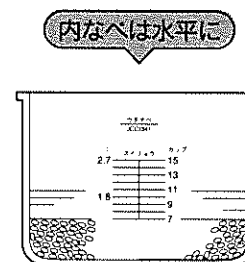
2 お米を洗う

●内なべ以外の容器で洗米してください。内なべで洗米すると、フッ素加工面が傷ついたり、底面がへこんだりして、うまく炊飯できなくなることがあります。
→9ページ「おいしく炊くために」参照

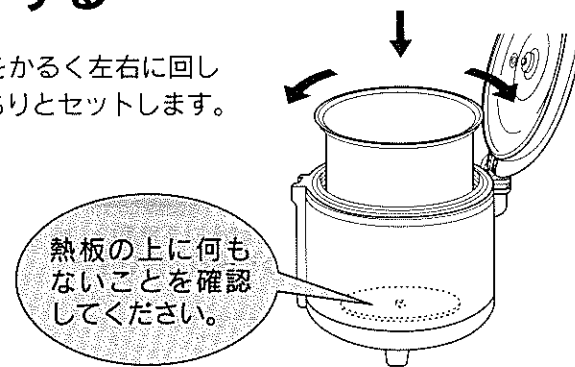
3 炊飯シートを内なべの底にしく（JCC-270Pのみ）

●炊飯シートは、内なべの底、中央に正しくしいてください。

●炊飯シートにしわがよると炊きむらの原因になります。また、ズレた部分はこげができやすくなります。

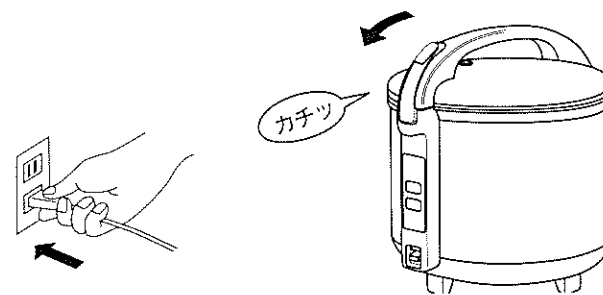
4 お米を内なべに移し、水加減をする

●例えば、付属の計量カップで11カップの白米を炊くときは、「11」の目盛まで水を入れます。

→9ページ「おいしく炊くために」参照
●正しく水加減をしないと、ふきこぼれたりしてうまく炊飯できないことがあります。
●お米を洗って水加減をしたあと、少なくとも30分以上（冬場は1～2時間）水に浸してから炊飯を始めてください。

5 内なべを本体にセットする

●内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。

●内なべの外側に水気やこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていると、故障の原因になりますので取り除いてください。また内なべの外側がぬれていると炊飯中の加熱により「水のはじける大きな音」がしますので水気を充分拭き取ってください。

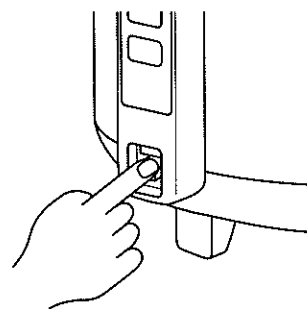
6 外ぶたを閉め差し込みプラグをコンセントに差し込む

●必ず、内ぶたがついていることを確認します。

●内なべの縁に米つぶがついていると蒸気がもれ、故障の原因になりますのでご注意ください。

7 炊飯にセットする

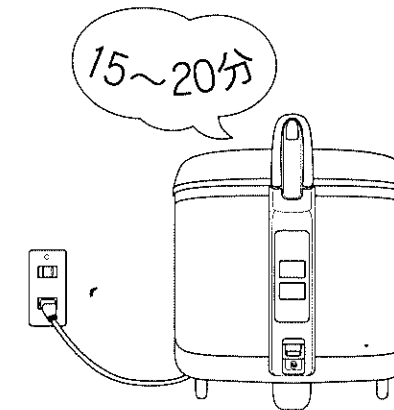
●炊飯ボタンを押すと、 炊飯ランプが点灯します。

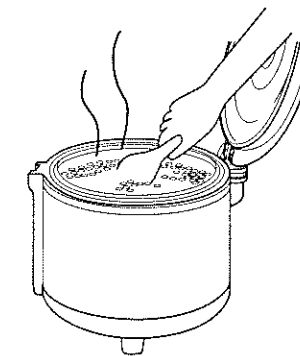
炊飯セット完了！

●炊飯ボタン部に割りばしなど、異物を入れて炊飯ボタンを固定しないでください。

●差し込みプラグをコンセントに差し込むと同時に「保温ランプ」がつき、保温状態に入りますので、通電したらすぐに炊飯スイッチを入れてください。そのまま放置すると、お米がノリ状になり、炊飯できません。

●炊飯しない場合は、必ず差し込みプラグをはずしておいてください。

8 15～20分間むらす

●炊飯が終わると自動的に炊飯ボタンがきれ、保温状態に入りますが、すぐにふたを開けないで、そのまま余熱で15～20分間むらしてください。

●炊飯ボタンがきれたあと、再び炊飯ボタンを押しつづけたり、割りばしなどで炊飯ボタンを固定するのは故障の原因になりますので絶対におやめください。

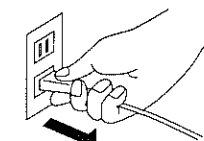
9 炊きあがり→ごはんをほぐす

●炊きあがったら、必ずごはん全体をほぐしてください。そのままにしておきますと、ごはんが固まったり、べたついたりします。

10 保温（12時間以内が適当）

●そのままにしておくと、保温を続けます。

●内なべの縁に米つぶをつけたまま、ふたを閉めないでください。蒸気がもれて、乾燥の原因になります。

11 使用後は

差し込みプラグを抜きます。

⚠注意

必ず差し込みプラグを持って抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火する恐れがあります。

おいしく炊くために

洗米は手早く、充分に

乾いた米つぶはすぐに吸水するので、最初はたっぷりの水を一度に加え、汚れた水を吸わないうちにすばやく捨てるのがコツです。あとはヌカ分が残らないよう水が澄むまで、水をかえて洗います。

おこげについて

●香ばしくおいしいごはんに炊きあげるために、ごはんの底の部分にうすいキツネ色のおこげがつくことがあります。
●次のようなときは、おこげがつきやすくなります。
■洗米が不充分なとき。
■長時間浸水させたとき。
■胚芽米を炊いたとき。

お米の種類にあった水加減を

●お好みにより水加減を調節してください。

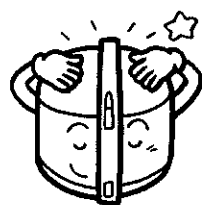
お米の種類	水加減の目安
新　米	目盛より少し少なめ
古　米	目盛より少し多め
胚芽米	目盛どおり

おいしく保温するために

ふたは、確実に閉めましょう

●しっかり閉まっていないと、乾燥・変色・においの原因になります。
●内なべの縁にごはんつぶがついたときは必ず取り除いてください。

次のような保温は、やめましょう

におい・パサつき・変色や内なべの腐食などの原因になります。
●冷やごはんの保温やつぎ足し
●しゃもじを入れたままの保温
●12時間以上の保温
●少量のごはんの保温
●白米以外の保温

差し込みプラグを抜いたときは、すぐにコンセントに

●温度が下がると、におい・変色の原因になります。

少量のごはんを保温するとき

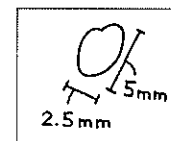
少量のごはんを保温するときは、中央に盛りあげるようにして保温し、できるだけ早くお召しあがりください。

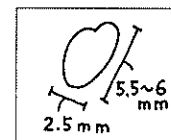
保温だけにご使用になるときは

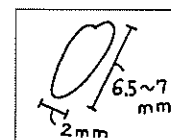
1 内なべをセットし、差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
2 20～30分後、内なべがあたたまってから、炊きたてのごはんを移します。

輸入米について

●お米の種類は、その形によって次の3種類に分けられます。

■短粒種（中国、韓国産など）

●国内産米と同じジャポニカ種。
●炊くと国内産米同様、粘り気が強く、やわらかく光沢があり白飯として食べられることが多い。

■中粒種（アメリカ、オーストラリア産など）

●国内産米より少し長くて大きい。
●粘り気は、短粒種と長粒種の中間ぐらい。炊きあがりは、国内産米に似ている。

■長粒種（タイ産など）

●細長いインディカ種。
●粘り、弾力が少なくパラパラしている。
●少しにおいが気になるものもある。
●白飯としてはあまり向かないが、油と非常に相性が良いので、ピラフやチャーハンなどに最適。

短粒種

●国内産米とほぼ同様にして炊けます。
●少しべたつくものもあるので、やや少なめの水加減で炊くと良いでしょう。

中粒種

●アメリカ産米は、やや少なめの水加減で炊きます。
●オーストラリア産米の水加減は、国内産米と同じです。

長粒種

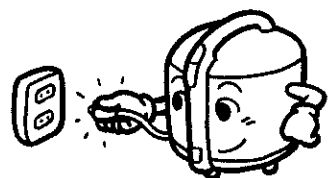
●ヌカ臭さが強いので、しっかり洗米します。あまり強く研ぐと、つぶが折れてしまうので注意します。
●やや多めの水加減で炊くと良いでしょう。
●最大炊飯容量は、国内産米を炊くときの7～8割までにします。

輸入米は、国内産米以上に工夫が必要

●洗米は手早くしっかりと。
●浸水時間は長めに。1～2時間かけて充分吸水させましょう。
●輸入米は、国内産米以上に産地や種類、収穫年度、精米の程度などによって、炊きあがりがかなり違ってきます。
●一度炊いてみて、お好みに合わせて水加減や浸水時間を変えてください。

お手入れの方法

差し込みプラグを抜き、
本体が冷えてから

台所用合成洗剤以外は使わないで

シンナー
クレンザー
化学ぞうきん
ナイロンたわし

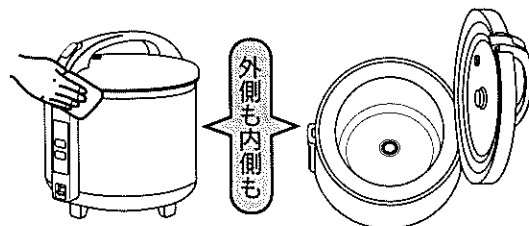
●内なべ・内ぶた・つゆ受けなどは、いつも清潔にしてください。
不充分ですと、腐食やにおいの原因になります。

本体

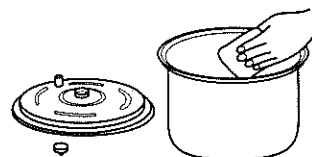
固くしぼった布で、汚れをふき取ります。

●本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

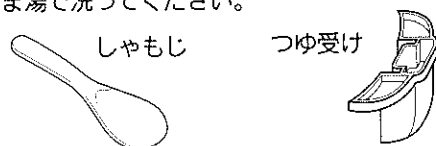
⚠警告

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

内なべ・内ぶた・スチームキャップ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。

●内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。

つゆ受け・しゃもじ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。

●熱湯に浸すと変形するおそれがありますので、必ずぬるま湯で洗ってください。

炊飯シート(JCC-270Pのみ)

お湯にしばらくつけ、スポンジで洗うか軽くもみ洗いします。

●汚れたまま使用するとごはんがうまく炊けなかったり、においの原因となることがありますので、ご使用のつど必ず洗ってください。

●穴は目づまりのないようにしてください。

●炊飯シートは強く引っぱったり、刃物などの先の鋭いものを当てないでください。傷んだり切れたりしたときは、お求めの販売店でお買い求めください。

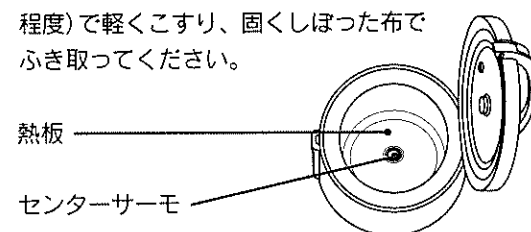
●ご使用中、変色することがありますが、使用面・衛生面には影響ありませんので安心してお使いください。

熱板・センターサーモ

こげついたごはんつぶ、米つぶなどがあれば取り除きます。

●取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽くこすり、固くしぼった布でふき取ってください。

熱板

センターサーモ

においの取り除き方

ご使用ごとに、こまめにお手入れしていただくのが一番ですが、もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをしてください。

①内なべに熱湯を7~8分目入れて、2~3時間保温します。
②内なべ・内ぶたを洗剤でよく洗います。
③風通しの良い場所で本体・各部を乾燥させます。

故障かな?と思ったら

●下記の点検をしてもなお不具合の場合
●本体に水や米が入ってしまった場合
⬇
お買い上げの販売店にご相談ください。ご自分での分解や修理は危険ですから絶対におやめください。

⚠警告

改造はしないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。

このような場合 ＼ 原因		炊飯ボタンを押し忘れた	内ぶた・スチームキャップをつけ忘れた	内ぶたや内なべの縁にこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	内なべの裏・熱板・センターサーモにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	内なべの底が凸凹になっている	お米や具の量・水加減をまちがえた	充分洗米しなかった	よくほぐさなかった	正しい保温をしなかった	停電があった	内ぶたや炊飯シートをよく洗わなかった
ごはんが炊けない		●			●							
炊きあがり時間が長くかかる						●	●				●	
蒸気がもれる・ふきこぼれる			●	●			●	●				
ごはんが	かたすぎる・シンがある				●	●	●		●		●	
	やわらかすぎる				●		●		●			
おこげがキツネ色以上になる					●	●	●	●				
保温中のごはんが	におう							●		●	●	●
	パサつく		●	●			●			●		
	変色する			●						●		
参照ページ		7	5	3·7·11	3·7·11	3·6	4·6·9·10	6·9	8	9	12	11

●プラスチック部品に線状及び波状の箇所が見える場合がありますが、これはウエルドライン及びフローマーク(樹脂成型時に発生する線状及び波状の跡)でご使用上の品質に支障はございません。

停電があったとき

万一停電があっても、再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
炊飯中	炊飯を続けます。
保温中	保温を続けます。

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「故障かな？と思ったら」(12ページ) をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印及びお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から一年間です。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 ……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき ……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況 (できるだけくわしく)

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（14ページ）までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様及び部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

仕様

品番		JCC-2700	JCC-270P
炊飯容量 L		1.26～2.7(7合～1升5合)	
消費電力 W	炊飯時	850	
	保温時(平均)	39	
外形寸法 (約) cm	幅	37.8	
	奥行	33.0	
	高さ	35.2	
本体質量 (約) kg		5.3	5.5
コードの長さ (約) m		1.45	

●定格電圧交流100V　50-60Hz
●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量保温の場合の平均電力(約)です。

炊飯シート (消耗部品) の取り換えについて (JCC-270Pのみ)

炊飯シートは消耗部品です。使い方により異なりますが、ご使用にともない傷んだり、ちぢむことがあります。
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にお問合せのうえ、お買い求めください。

炊飯時間の目安

炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少かわりますので、一応の目安とお考えください。(電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準水位)
●炊飯が始まってから自動的に切れるまでの時間です。このあと15～20分間充分にむらしてください。

サイズ	最小炊飯量	最大炊飯量
2.7L(1升5合)タイプ	26～28分	37～39分

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル (全国共通番号) 市内通話料でOK **0570-011101**
市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間　AM9:00～PM5:00
月曜日～金曜日
(祝日・弊社休業日を除きます)

※携帯電話・PHSの方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/